



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SİMİT EKMEĞİ (MANİSA)

Manisa İl Kültür Müdürlüğü

1 çay bardağı nohut

1 bardak ılık su

Un

1 yumurta

Tuz

Nohut ince, ancak un haline gelmeyecek şekilde havanda dövölür. Akşamdan ılık bir bardak su ve aldığı kadar un ilavesiyle yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtölerek ılık bir yerde sabaha kadar bekletilir. Sabaha kadar kabaran bu hamur maya yapılarak, un, su ilavesiyle yoğrulur ve ılık bir yerde kabarıncaya kadar bekletilip, fırına konmadan üzerine yumurta sarısı sürölür.